

いろんな職歴・国籍… 多彩な人材が集う職場！



日々飲食店を営む在日コリアン一家で生まれ育ったセキ・チョンムンさん。焼肉店で経験を積んだ後に門を叩いたのはスペイン料理店を経営する、株式会社バハルボールでした。そこではさまざまな職歴や国籍を持つスタッフたちが、それぞれの個性を發揮。セキさんはたくさんの刺激を受けながら、スペイン料理人として、人間として成長を続けています。

親をはじめ、親戚の多くが飲食関連の仕事をしているという環境で生まれ育った私。中学生になったところから親戚のおばさんが経営する焼肉店で調理補助やサービスのお手伝いをするようになり、自然と飲食の道に進んでいました。高校を卒業してからも焼肉店を経営する会社に就職。肉の成形や調理など、肉に関する勉強を重ねてきました。そして2年半経ったころ、「アジアの枠を飛び出したい」と思うようになったのです。というのも、父は中華料理、焼肉、ラーメンのジャンルでやってきましたし、親戚の兄も創作居酒屋を営むなど、みんなアジア料理の世界で活躍。自分は同じ料理でもまったく違うジャンルに飛び込んで、自分の世界観や仕事観を広げたかったです。そして職場から家に帰る途中、前を通ったのが、バハルボールの2号店・スペイン料理「エル フォゴン」でした。お店からは賑やかな声が聞こえてきて、楽しそうなエネルギーが外にまで伝わってきました。「よし、ここで働こう!」。一瞬でそう思いましたね。2011年1月のことでした。

面接時、「在日コリアンなんです」とオーナーに伝えましたが、オーナーはまったく意に介さない様子でした。後になってわかったことですが、これまでもバハルボールの店舗ではスペイン人が働いていたとのこと。 (現在のバハルボールは、スペイン人、中国人、コロンビア人、アメリカ人、ネパール人など多彩な人が活躍する職場になりつつあります) 私はスペイン料理の知識も経験もなかったので、「なんでもやります!」としか自分の気持ちをアピールするしかありませんでしたが、バハルボールに入社し、まずは3号店の「ラ ガジェガ」で仕事に慣れるところからスタートすることが決まりました。

でも、最初の仕事はなんと、3号店「ラ ガジェガ」の改装工事! タイル切りをしながら「どうしてレストランの社員が施工するんだろう?」と思いました。しかし、その後「ラ ガジェガ」のホールで接客の仕事をするように

なってから、改装工事の話をお客さまとの会話のネタにすることができ、「どんな経験も仕事に活かすことができるんだ」と気づきました。スペイン料理のことがまるでわからなかったころはもちろん、今でも改装ネタにずいぶん助けられています(笑)。

その後、「ラ ガジェガ」のキッチンに入り、本格的にスペイン料理の修業をスタート。スペイン料理の代表格であるパエリアを先輩方に教えてもらいましたが、前職で肉ばかり扱ってきたのでなかなか感覚がつかめず、何度も怒られましたね。お客さまにお出しするパエリアをつくれるようになった今でさえ、まだまだ美味しくつくれるよう研究中です。経験を積み重ねるほど奥の深さに気づく日々が続いています。

また、おとしに始動した「パエリアバス」にも参加。昨年5月には東日本大震災の被災地である岩手県釜石市に行き、直径1メートルの鍋でパエリアを焼き、仮設住宅の方々に召し上がっていただきました。自分の目で見た被災地、震災を経験された人の話を通して、復興のために自分に何ができるのだろうか、と考えさせられました。

今、私は1号店の「ラ マーサ」で働いています。「ラ ガジェガ」と比べると小さな店舗ですが、お客さまとの距離が近く、毎日楽しく仕事をさせていただいています。今年1月にはパエリアの発祥地であるバレンシアに3週間の語学留学もさせていただきました。普通、社会人になったら、1カ月ものバケーションをいただいたり、数週間職場を離れたりするなんて、不可能です。そんな夢のようなことがここで実現し、たくさんの経験を積むことができています。

私は今回、スペインから持ち帰った新しい料理とスペインの空気を皆様にお伝えできるように、料理を楽しみながら作っていきたくと思います。(石晶文)

バルセロナに来ました。
沢山の風景、感覚、匂い、忘れたくないなあ。また行こう。



スペイン南東部の街イェクラのレストランにて
オーナーと料理長の奥さんと



バハルボールグループの「ラ マーサ」ではセキさんのパエリアが食べられます!
詳細はウェブページをご覧ください! <http://www.lamasa.jp/>

ワイナリー「パラオンダ」のレストランにて研修